



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103380894 B

(45) 授权公告日 2016.06.22

(21) 申请号 201210131107.0

(22) 申请日 2012.05.02

(73) 专利权人 储新新

地址 230000 安徽省合肥市蜀山区望江西路  
203号万科广场A座2927-2929室

孟敏等. 蘑菇酱加工条件及其风味. 《食品与生物技术学报》. 2012, 第31卷(第3期), 第326页摘要, 左栏第1段, 右栏第1段.

审查员 刘自琴

(72) 发明人 储新新

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

(56) 对比文件

CN 101283812 A, 2008.10.15,

CN 101971969 A, 2011.02.16,

CN 1547945 A, 2004.11.24,

CN 102038175 A, 2011.05.04,

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种杏鲍菇肉酱的制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种杏鲍菇肉酱的制备方法,属于酱的制备领域,其制备过程:杏鲍菇的处理:将杏鲍菇清水浸泡3~4个小时,去杂,压榨,切丁,用盐腌制1个小时以上之后油炸;猪肉的处理:将猪肉洗净用盐腌制12~24小时后再用卤水进行卤制15~20分钟,捞起切肉丁,油炸至熟;炒制顺序:通过电加热炒锅,将炒锅内倒入香味油后炒锅开到一档,使炒锅内的香味油温度60℃后转到二档,不时的搅拌加热到195℃,倒入豆豉,翻炒2分钟,当油温下降到150℃时倒入辣椒酱翻炒1分钟,当闻到豆豉和辣椒酱炒香味后倒入腌椒酱,炒制片刻,再倒入肉丁,并加入尼泊金酯酒精注解液,依次加入其它辅料,充分搅拌均匀,并趁热装罐。本发明可以达到口感鲜嫩,味道清香,营养丰富,同时可在各大超市、饭店、商场等投放。

1. 一种杏鲍菇肉酱的制备方法,其特征在于:以香味油43-50份、豆豉20-27份、腌椒酱3-10份、味精1-3份、腌蒜泥3-7份、芝麻1-3份、辣椒酱7-8份、白糖3-10份为辅料,以杏鲍菇16-23份、猪肉6-13份为原料,制备步骤如下,

步骤1、杏鲍菇的处理:将杏鲍菇清水浸泡3~4个小时,去杂,压榨多余的水分,切丁,用盐腌制1个小时以上之后油炸,油炸过后的杏鲍菇的出品率为原杏鲍菇的200%~250%;

步骤2、卤水的制备:以重量份计:以100份清水为准,将鸡架骨20-30份、花椒粒、桂皮、八角、草果、各4-8份,陈皮、甘草各5-10份,丁香0.4-0.8份,姜片4-8份加入清水中文火煎煮30分钟后依次加入酱油8-10份、盐2份、白糖2份、味精1份、干辣椒1份、腌辣椒4-6份、料酒4-6份、卤肉香精2份再煎煮10分钟后将鸡架骨和其它的沉淀物过滤掉,得到卤水;

步骤3、猪肉的处理:将猪肉洗净用盐腌制12~24小时后再用卤水进行卤制15~20分钟,捞起切肉丁,油炸至熟;

步骤4、炒制顺序:通过电加热炒锅,将炒锅内倒入香味油后炒锅开到一档,使炒锅内的香味油温度60℃后转到二档,不时的搅拌加热到195℃,倒入豆豉,翻炒2分钟,当油温下降到150℃时倒入辣椒酱翻炒1分钟,当闻到豆豉和辣椒酱炒香后倒入腌椒酱,炒制片刻,再倒入步骤3中的肉丁,并加入尼泊金酯酒精注解液,依次加入杏鲍菇、味精、腌蒜泥、芝麻、白糖辅料,充分搅拌均匀,此时将炒锅开到一档维持温度,并趁热装罐。

2. 根据权利要求1所述一种杏鲍菇肉酱的制备方法,其特征在于:所述的杏鲍菇为干制杏鲍菇。

3. 根据权利要求1所述一种杏鲍菇肉酱的制备方法,其特征在于:所述步骤3中还可以是牛肉或鸡肉其中的任意一种。

## 一种杏鲍菇肉酱的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种酱的制备领域,具体涉及一种杏鲍菇肉酱的制备方法。

### 背景技术

[0002] 杏鲍菇营养丰富,富含蛋白质、碳水化合物、维生素及钙、镁、铜、锌等矿物质,可以提高人体免疫功能,对人体具有抗癌、降血脂、润肠胃以及美容等作用;每100克杏鲍菇含有:热量31.00大卡、碳水化合物8.30g、脂肪0.10g、蛋白质1.30g,在蛋白质中含有18种氨基酸,其中人体必需的8种氨基酸齐全,是一种营养保健价值极高的食用菌。由于目前的杏鲍菇食用的方式大部分都新鲜和干制的杏鲍菇,这两种吃法都是比较很单一,从营养上来讲虽没有脱离了自身的营养价值,经常食这两种方式,从而会让人们口味得到厌倦。

### 发明内容

[0003] 本发明需要解决技术问题是提供一种口感鲜嫩,味道清香,营养丰富,同时还具有降血脂、降胆固醇、促进胃肠消化、增强机体免疫能力、防止心血管病等功效的一种杏鲍菇肉酱的制备方法。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:

[0005] 一种杏鲍菇肉酱的制备方法,其特征在于:以香味油43-50份、豆豉20-27份、腌椒酱3-10份、味精1-3份、腌蒜泥3-7份、芝麻1-3份、辣椒酱7-8份、白糖3-10份为辅料,以杏鲍菇16-23份、猪肉6-13份为原料,其制备步骤为:

[0006] 步骤1、杏鲍菇的处理:将杏鲍菇清水浸泡3~4个小时,去杂,压榨多余的水分,切丁,用盐腌制1个小时以上之后油炸(这里的油炸须分批进行,同时油多菇少),油炸过后的杏鲍菇的出品率为原杏鲍菇的200%~250%。

[0007] 步骤2、猪肉的处理:将猪肉洗净用盐腌制12~24小时后再用卤水进行卤制15~20分钟,捞起切肉丁,油炸至熟。

[0008] 步骤3、炒制顺序:通过电加热炒锅,将炒锅内倒入香味油后炒锅开到一档,使炒锅内的香味油温度60℃后转到二档,不时的搅拌加热到195℃,倒入豆豉,翻炒2分钟,当油温下降到150℃时倒入辣椒酱翻炒1分钟,当闻到豆豉和辣椒酱炒香味后倒入腌椒酱,炒制片刻,再倒入步骤2中的肉丁,并加入尼泊金酯酒精注解液,依次加入杏鲍菇、味精、腌蒜泥、芝麻、白糖辅料,充分搅拌均匀,此时将炒锅开到一档维持温度,并趁热装罐。

[0009] 上述步骤2中的卤水是按以下方法制得:以重量份计:以100份清水为准,将鸡架骨20-30份、花椒粒、桂皮、八角、草果、各4-8份,陈皮、甘草各5-10份,丁香0.4-0.8份,姜片4-8份加入清水中文火煎煮30分钟(在煎煮过程中须常常补充被蒸发的水)后依次加入酱油8-10份、盐2份、白糖2份、味精1份、干辣椒1份、腌辣椒4-6份、料酒4-6分、卤肉香精2份再煎煮10分钟后将鸡架骨和其它的沉淀物过滤掉,得到卤水。

[0010] 上述步骤1中的杏鲍菇为干制杏鲍菇。

[0011] 上述步骤2中还可以是牛肉或鸡肉其中的任意一种。

[0012] 作为优选,所述的猪肉为清瘦猪肉。

[0013] 本发明的有益效果是:口感鲜嫩,味道清香,营养丰富,同时还具有降血脂、降胆固醇、促进胃肠消化、增强机体免疫能力、防止心血管病等功效,可在各大超市、饭店、商场等投放。

### 具体实施方式

[0014] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0015] 实施例1

[0016] 一种杏鲍菇肉酱的制备方法,以猪肉为原料,其制备步骤为:

[0017] ①、杏鲍菇的处理:将杏鲍菇清水浸泡3~4个小时,去杂,压榨多余的水分,切丁,用盐腌制1个小时以上之后油炸(这里的油炸须分批进行,同时油多菇少),油炸过后的杏鲍菇的出品率为原杏鲍菇的200%~250%。

[0018] ②、猪肉的处理:将猪肉6份洗净用盐腌制16小时后再用卤水进行卤制15~20分钟,捞起切肉丁,油炸至熟。

[0019] ③、炒制顺序:通过电加热炒锅,将炒锅内倒入香味油43份后炒锅开到一档,使炒锅内的香味油温度60℃后转到二档,不时的搅拌加热到195℃,倒入豆豉20份,翻炒2分钟,当油温下降到150℃时倒入辣椒酱7份翻炒1分钟,当闻到豆豉和辣椒酱炒香味后倒入腌椒酱,炒制片刻,再倒入步骤2中的肉丁,并加入尼泊金酯酒精注解液,依次加入杏鲍菇16份、味精1份、腌蒜泥3份、芝麻1份、白糖3份辅料,充分搅拌均匀,此时将炒锅开到一档维持温度,并趁热装罐。

[0020] 步骤2中的卤水是按以下方法制得:以重量份计:以100份清水为准,将鸡架骨20-30份、花椒粒、桂皮、八角、草果、各4-8份,陈皮、甘草各5-10份,丁香0.4-0.8份,姜片4-8份加入清水中文火煎煮30分钟(在煎煮过程中须常常补充被蒸发的水)后依次加入酱油8-10份、盐2份、白糖2份、味精1份、干辣椒1份、腌辣椒4-6份、料酒4-6分、卤肉香精2份再煎煮10分钟后将鸡架骨和其它的沉淀物过滤掉,得到卤水。

[0021] 实施例2

[0022] 一种杏鲍菇肉酱的制备方法,以牛肉为原料制作,其制备步骤为:

[0023] ①、杏鲍菇的处理:将杏鲍菇清水浸泡3~4个小时,去杂,压榨多余的水分,切丁,用盐腌制1个小时以上之后油炸(这里的油炸须分批进行,同时油多菇少),油炸过后的杏鲍菇的出品率为原杏鲍菇的200%~250%。

[0024] ②、牛肉的处理:将牛肉6份洗净用盐腌制24小时后再用卤水进行卤制30分钟,捞起切肉丁,油炸至熟。

[0025] ③、炒制顺序:通过电加热炒锅,将炒锅内倒入香味油43份后炒锅开到一档,使炒锅内的香味油温度60℃后转到二档,不时的搅拌加热到195℃,倒入豆豉20份,翻炒2分钟,当油温下降到150℃时倒入辣椒酱7份翻炒1分钟,当闻到豆豉和辣椒酱炒香味后倒入腌椒酱,炒制片刻,再倒入步骤2中的肉丁,并加入尼泊金酯酒精注解液,依次加入杏鲍菇16份、味精1份、腌蒜泥3份、芝麻1份、白糖3份辅料,充分搅拌均匀,此时将炒锅开到一档维持温度,并趁热装罐。

[0026] 步骤2中的卤水是按以下方法制得:以重量份计:以100份清水为准,将鸡架骨20-30份、花椒粒、桂皮、八角、草果、各4-8份,陈皮、甘草各5-10份,丁香0.4-0.8份,姜片4-8份加入清水中文火煎煮30分钟(在煎煮过程中须常常补充被蒸发的水)后依次加入酱油8-10份、盐2份、白糖2份、味精1份、干辣椒1份、腌辣椒4-6份、料酒4-6分、卤肉香精2份再煎煮10分钟后将鸡架骨和其它的沉淀物过滤掉,得到卤水。

[0027] 实施例3

[0028] 一种杏鲍菇肉酱的制备方法,以鸡肉为原料制作,其制备步骤为:

[0029] ①、杏鲍菇的处理:将杏鲍菇清水浸泡3~4个小时,去杂,压榨多余的水分,切丁,用盐腌制1个小时以上之后油炸(这里的油炸须分批进行,同时油多菇少),油炸过后的杏鲍菇的出品率为原杏鲍菇的200%~250%。

[0030] ②、鸡肉的处理:将鸡肉6份洗净用盐腌制12小时后再用卤水进行卤制10分钟,捞起切肉丁,油炸至熟。

[0031] ③、炒制顺序:通过电加热炒锅,将炒锅内倒入香味油43份后炒锅开到一档,使炒锅内的香味油温度60℃后转到二档,不时的搅拌加热到195℃,倒入豆豉20份,翻炒2分钟,当油温下降到150℃时倒入辣椒酱7份翻炒1分钟,当闻到豆豉和辣椒酱炒香味后倒入腌椒酱,炒制片刻,再倒入步骤2中的肉丁,并加入尼泊金酯酒精注解液,依次加入杏鲍菇16份、味精1份、腌蒜泥3份、芝麻1份、白糖3份辅料,充分搅拌均匀,此时将炒锅开到一档维持温度,并趁热装罐。

[0032] 步骤2中的卤水是按以下方法制得:以重量份计:以100份清水为准,将鸡架骨20-30份、花椒粒、桂皮、八角、草果、各4-8份,陈皮、甘草各5-10份,丁香0.4-0.8份,姜片4-8份加入清水中文火煎煮30分钟(在煎煮过程中须常常补充被蒸发的水)后依次加入酱油8-10份、盐2份、白糖2份、味精1份、干辣椒1份、腌辣椒4-6份、料酒4-6分、卤肉香精2份再煎煮10分钟后将鸡架骨和其它的沉淀物过滤掉,得到卤水。

[0033] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。